



przepisy.pl

# Wieprzowy burger z wolno pieczonej wieprzowiny a la gyros



 50 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- łopatka wieprzowa - 1 kilogram
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 opakowanie
- Chili z Indii Knorr** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- bułki do hamburgerów - 6 sztuk
- biała kapusta - 400 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- suszone ziarna kopru włoskiego lub nasiona selera - 1 szczypta
- natka pietruszki - 1 pęczek
- natka kolendry - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mięso wieprzowe, dokładnie natrzyj przyprawą do gyrosa Knorr, przełóż do miski, zostaw do zamarynowania w lodówce na co najmniej 12 godzin.
2. Posiekaj kolendrę i pietruszkę rozetrzyj czosnek na miazgę z odrobina soli, posiekaj białą kapustę, marchew zetrzyj na tarce, w moździerzu rozetrzyj nasiona kopru lub selera.
3. Po tym czasie mięso przełóż do żaroodpornego naczynia, przykryj. Wszystko razem Wstaw do nagrzanego do 160 °C piekarnika na co najmniej 6 godzin. Po tym czasie mięso powinno rozpadać się w rękach.
4. Upieczone mięso nieco ostudź. Ma być gorące ale na tyle żebyś mógł je dotykać rękoma. Mięso porozrywaj na poszczególne włókna wymieszaj na powrót z sokami z pieczenia, dopraw do smaku chili, kminem, natka kolendrą, czosnkiem. Przełóż na powrót do garnka trzymaj w ciepłym piekarniku.
5. Białą kapustę delikatnie zmaceruj ściskając ją w rękę, połącz z majonezem, musztardą, sokiem z cytryny, natką pietruszki i marchwią, całość dopraw do smaku roztartym koprem i jeśli jest taka potrzeba szczyptą soli i pieprzem.
6. Bułki do burgerów przetnij na pół, stosuj je na złoty kolor na patelni lub w piekarniku. Na spód bułki umieść słuszną porcję kapusty, na wierzch nałóż obfitą warstwę mięsa, całość przykryj drugą połówką bułki i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)